

宇調校便り

Volume.2 平成22年2月発行

発行元／ 学校法人 三友学園 宇都宮調理師専門学校
栃木県宇都宮市平出 3580-3
TEL.028-662-7166 FAX.028-662-7167
URL : <http://www.sanyu.ac.jp>



校長 堀内 英夫

昨年5月1日付で校長に復帰致しました。前校長木下守之先生の教えを基に今後も当校の発展に寄与していきたいと考えております。そして食の業界で将来も大活躍出来る人材を育てます。当学園の建学の精神に掲げた孔子の言葉で『直を友とし諒を友とし多聞を友とするは益なり』正直で誠実で知識の豊富な友達を沢山作りなさいと説いておりますが、その良い友と関わる事によってお互いに成長して行けると考えております。



改装して使いやすくなった調理実習室。

改装後は2台のテレビも設置され、より実習が分かりやすく、動きやすい環境となりました。
来校した際は是非、実習室までお立ち寄り下さいね。

実習担当職員



福田信夫先生(西洋料理)

卒業生の皆様、お元気ですか。本校も、4月から32期生を迎えるにあたり、年月の経過を実感しております。同窓会も坂根会長が苦心して、より良い活動組織にしようとしています。どうか皆様、何かのついでに学校に立ち寄ってください。みんなで同窓会を盛り上げていきましょう。



金山祐希先生(調理)

昨年、実習室をリニューアルし、気持ち切りました。当校は親子、兄弟で入学生万との繋がりが感じられるアットホームの雰囲気も、少しずつ変化していく学校には非遊びに来て下さいね。あや

■実習担当の先生



梅野 仁 先生 (日本料理)

那須塩原市にある日本料理「うめ野」を営み、宇都宮調理師専門学校で日本料理専任講師を務める。



古山 智 先生 (中国料理)

雅秀殿本店料理長。中国料理のオリンピックとも呼ばれ、世界中の料理人が腕を競う「第6回中国烹世界大会」で県内初の金賞を受賞。



■本校特別アドバイザー

音羽 和紀 先生

大学卒業後、渡欧。日本、シャベルに師事。フレンチ、レストラン、バー、デ

宇調校21年度行事スナップ

4月

接遇研修
食事研修「フランス料理*オトワレストラン」



「皆緊張ムード…勉強になります」

5月

創立記念日



「若さは負けてない! by社

6月

調理 VS 製菓 ソフトバレー大会



「チームワークは完璧!」

7月

校外実習 (13日間)



「ん〜、審査も難しいな…」

8月

学生食堂運営 (6日間)



「真剣ですよ!」

9月

食肉解体セミナー



「カンパ〜イ!ワイナ

10月

校内グルメピック
三校ソフトボール大会：(栄養・調理・製菓)
校外研修：海の幸を学ぶ in 山形・宮城

11月

食彩祭
食育教室



「仕込みだって頑張るよ〜!」



「いらっしやいませ〜!」



「ハーレムですよ?!」



「浴衣もカワイ

1月

食育インストラクター、技術考査



「あれ?校長先生?」



「フカヒレ工場にて」

2月

特別料理実習「イタリア料理・片岡護先生」

3月

生物供養祭

☆22年度もこのような年間スケジュールを予定しています。(一部変更になる場合もあります。)

在校生の一言

里実習)

ちの良いスタートを
される方も多く、先
ホームな学校。同窓
宇都宮調理師専門
寺ちしております。

パー

(西洋料理)

として初めて故アラン・
ス料理の「オーベルジュ」
リカショップなどを経営。



会人チーム」



りにて…」



いね♪」



在校生・新卒入学
片平佳宏

Q 宇都宮調理師専門学校に入学したきっかけは？

A 高校生の時にやっていた飲食店のアルバイト経験が、料理に興味を持つようになったきっかけです。そこで料理を作る事の楽しさを知ったことで、将来「調理師」になろうという道を選びました。

Q 学生生活はどのようなものでしたか？

A ほぼ毎日ある調理実習の中で、食べた事のないものや、見た事のない料理、知らなかった具材を見て自分で作り、食す。この実習による学びが、学校生活で一番勉強になり、印象に残るものだと思います。

Q 将来どのような調理師になりたいですか？

A 自分のアイデアや技術を料理に表現し、それをお客様や社会に認めてもらえるような調理師になりたいです。



在校生・新卒入学
三浦彩

Q 宇都宮調理師専門学校に入学したきっかけは？

A 高校の卒業生の進学先の中に宇都宮調理師専門学校があり、存在を知りました。自宅から通えて、スクールバスもあり、何よりも「地元への就職に強い」という点に惹かれて入学しようと思いました。

Q 学生生活はどのようなものでしたか？

A 社会人の方達とはクラスは別でしたがたくさんの交流があり、とても良い刺激を頂きました。私はクラス委員をさせてもらっているので学校行事にもより深く関わる事が出来、学生生活の最後の1年がとても充実したものにしました。

Q 将来どのような調理師になりたいですか？

A これから社会に出て働くにあたって、学校で教えて頂いた事を活かし、また新たに職場でしか学べない事を吸収し、どんな現場でも対応出来るような知識豊富な素敵な調理師になりたいと思っています。



在校生・社会人入学
豊田千尋

Q 宇都宮調理師専門学校に入学したきっかけは？

A 元々は宇都宮調理師専門学校の系列校のIFC製菓専門学校に通ってました。卒業してから一度は地元の製菓店に就職したのですが、働いているうちに製菓だけでなく調理も学びたいという気持ちがわいて来て、再度入学しました。

Q 学生生活はどのようなものでしたか？

A 学生の年齢層が幅広いので、色々良い刺激を受ける事が出来、とても充実した学校生活を送れました。また、一人一人が食に対する意識が高いので、自分も仲間になれない様にと実技・学科共に頑張る事が出来ました。

Q 将来どのような調理師になりたいですか？

A 製菓衛生師、調理師に続き、栄養士の資格も取得し、食の広い知識を身に付け、いづれは家族で小さなお店を開きたいです。地元の食材を使った健康的な料理のお菓子を提供できるお店が出来たら良いなと思っています。



在校生・社会人入学
菱沼孝紀

Q 宇都宮調理師専門学校に入学したきっかけは？

A 以前、勤めていた会社の経営が悪化し将来の不安から手に職を付けたいと思いました。そこで前から興味があった料理の世界へ入り、手に職を付けて将来へ向け頑張ろうと思ったのがきっかけです。

Q 学生生活はどのようなものでしたか？

A 私のクラスは社会人だけのクラスで、幅広い年齢層でした。皆、いい仲間達で、とても良い環境で勉強することが出来ました。色々な志を持った人達と切磋琢磨しながら学ぶ学校生活はとても楽しく過ごせました。

Q 将来どのような調理師になりたいですか？

A 将来は和食の道へ進みたいと考えています。伝統的な料理や家庭で作る基本的な料理、又、和食だけでなく様々な料理を学び知見を増やし、それを他の人に教えられるような調理師になりたいです。

卒業して1年…「調理師として活躍しています！」調理師1年生♪



調理師科Aクラス
五十嵐由貴

宇都宮調理師専門学校を卒業して、私は病院調理に就きました。初めての就職で不安もありましたが、学校で学んだ知識が自然と出てきて、とても楽しく仕事をしています。自分が作ったご飯をおいしいと言われる患者さんの笑顔を見るのが幸せです。



調理師科Aクラス
田崎和浩

私は卒業後は居酒屋を開きたいと考えていましたので、コンセプトを考え出店場所を探しながら実際に働いてスキルを身に付けて昨年12月に『元祖 やきとり 千串屋』を東口にオープンしました。経営等も必要なので大変ですが頑張っています。



調理師科Aクラス
倉橋祐也

宇都宮調理師専門学校は勉強をする環境が整っており、先生方が親身になって生徒を育ててくれます。私は今、学校で紹介された『石の蔵』で働いていますが、学校で教えてもらった事が実践で大いに役立っており、とても充実した毎日です。

平成 20 年度 卒業作品展 優秀作品 受賞者

学校生活の集大成とも言えるこの卒業作品展。昨年度も力作が並びました。



栃木県調理師連合会
会長賞 本多理恵



(社) 全日本司厨士協会
会長賞 佐藤美智子



(社) 栃木県調理師会
会長賞 牛込千代子



(社) 栃木県中国料理協会
会長賞 柳麗子

平成 21 年度 調理師科第 31 期生 卒業作品展のご案内

【日時】平成 22 年 2 月 28 日 (日) AM10:00 ~ PM3:00

【内容】日本料理部門
西洋料理部門
中国料理部門

※一般投票もあります。
(是非、卒業生も後輩の作品を審査して下さい。)

※IFC 製菓専門学校との同時開催になります。

●当日、お客様の昼食としてカフェマキストにて『三友トマトハヤシライス』をご提供いたします。

『調理実習室』を改装しました。



平成 22 年度介護食士 3 級認定講習について

これからの高齢者社会においても注目される資格の一つだと実感しております。平成 22 年度も講習を実施する予定でありますので意欲のある方は、是非調理師学校までお問い合わせ下さい。※三友学園卒業生には受講料での優遇がございます。

県内で活躍中のシェフやパティシエから直接学べるお料理教室。

フードスタジオは、好きな講座を自由に選ぶスタイルです。
お料理好きな女性だけでなく、初心者の方、お子様、男性も歓迎。少人数制で楽しく学んでいます。

フードスタジオ 宇都宮校

〒321-0901 宇都宮市平出町3579
TEL.028-613-6651 e-mail info@food-studio.co.jp
詳しくはHPまで <http://www.food-studio.co.jp>

